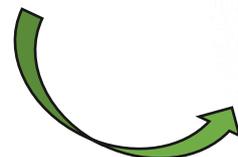
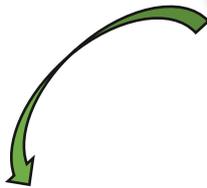


# PICCOLA GUIDA PRATICA PER ACQUISTARE UN FIENO DI QUALITÀ



Quando si decide di comprare il fieno, magari per la prima volta, è difficile capire la qualità del foraggio che ci viene proposto e spesso ci si affida solo alle parole del venditore. Per essere più consapevoli dell'acquisto che si sta facendo, si possono effettuare piccoli e veloci controlli che ci permetteranno di capire la reale qualità del fieno che si sta comprando.

PER TUTTI I NEOFITI DEL SETTORE E NON SOLO... ECCO UN BREVE ELENCO DELLE PRINCIPALI VALUTAZIONI CHE ANDREBBERO FATTE PRIMA DELL'ACQUISTO!

## 1- CONOSCERE EPOCA DI TAGLIO

Conoscere l'epoca di sfalcio dell'erba è importante perché influenza la digeribilità e il rapporto foglie/steli. Posticipando il momento di taglio, il foraggio avrà una minor digeribilità (aumenta la lignina) e presenza di faglioline, quindi avremo un fieno con un minor valore nutrizionale.

Epoca ottimale per il taglio:

Graminacee in fase di botticella

Leguminose a inizio fioritura

## 2- RAPPORTO FOGLIE/STELI

Valutare la quantità di foglie è un parametro importante perché, rispetto agli steli, sono quelle che hanno il maggior valore nutritivo. Le graminacee hanno delle foglie poco appariscenti e affusolate lungo lo stelo; le leguminose invece si possono considerare essenze a "foglia larga", perché hanno delle faglioline molto più evidenti.



Leguminosa



Graminacea

## INFORMAZIONE PRATICA

Al momento dell'acquisto possiamo valutare i due parametri precedenti con la prova del fascetto. In base al risultato ottenuto si può dare un punteggio al fieno, come si può vedere nella tabella 1.

**Prova del fascetto:** si prende tra le mani un fascetto di fieno, lo si torce lentamente e infine lo si piega su sé stesso.

Tabella 1: Valutazione del fieno in base alla struttura

PARAMETRO: STRUTTURA ESAME: VISIVO E TATTILE	PUNTEGGIO STRUTTURA
Fieno molto ricco di foglie, molto morbido al tatto; alla prova del fascetto gli steli evidenziano una notevole flessibilità	7
Fieno ricco di foglie e/o morbido e flessibile; alla prova del fascetto solo qualche stelo si spezza	6
Fieno con discreta presenza di foglie, un po' duro al tatto; alla prova del fascetto alcuni steli si spezzano	5
Fieno con media presenza di foglie, tendenzialmente duro al tatto; alla prova del fascetto molti steli si spezzano	4
Fieno con bassa presenza di foglie, legnoso al tatto; alla prova del fascetto molti steli si spezzano	3
Fieno molto povero di foglie, assai duro e pungente al tatto; la gran parte degli steli del fascetto si spezzano	2
Fieno con foglie in quantità minima, nettamente duro e quasi abrasivo al tatto; il fascetto reagisce alla prova di torsione e piegatura come se fosse composto da "legnetti"	1
Prodotto costituito da steli legnosi che si rompono immediatamente in seguito a piegatura	0

### 3- COLORE

Osservando un fieno si possono rilevare 3 colori principali: verde, giallo, bruno.

**Verde:** se le foglioline e gli steli presentano varie sfumature di verde significa che il contenuto di sostanze nutritive e l'appetibilità del foraggio sono massimi. Questo prodotto è stato raccolto, affienato e conservato nelle migliori condizioni.

**Giallo:** foraggi sfalciati tardivamente, affienati in condizioni meteorologiche sfavorevoli o non conservati adeguatamente, tendono ad assumere questa colorazione.

**Bruno:** la massa foraggera è interessata da processi fermentativi incontrollati, con alterazioni anche gravi delle componenti nutrizionali e possibile presenza di sostanze tossiche.

### INFORMAZIONE PRATICA

Al momento dell'acquisto bisogna valutare il colore del fieno sia all'interno del ballone che all'esterno. Possiamo riassumere nella tabella 2 la qualità del fieno in base al colore.

Tabella 2: Valutazione del fieno in base al colore

PARAMETRO: COLORE ESAME: VISIVO	PUNTEGGIO COLORE
Il campione si presenta di colore verde intenso in tutte le sue parti	7
Il colore verde è in buona parte o totalmente decolorato	6
Prevalgono le parti verdi decolorate e sono presenti alcune parti ingiallite	5
Le parti ingiallite e quelle verdi si equivalgono	4
Prevalenza di parti ingiallite su quelle verdi	3
Ingiallimento diffuso su tutta la massa (il fieno ha il colore della paglia)	2
Il fieno è ingiallito e anche parzialmente imbrunito	1
L'imbrunimento è diffuso su tutta la massa	0

#### 4- ODORE

La composizione floristica, le modalità di fienagione e di conservazione determinano le caratteristiche olfattive del prodotto. I foraggi tagliati allo stadio vegetativo ottimale, ben affienati e conservati, emanano un profumo gradevole e persistente. Foraggi tagliati tardi, mal lavorati o mal conservati sono caratterizzati invece da odori poco intensi e sgradevoli, che ovviamente non invogliano gli animali a mangiarli.

## INFORMAZIONE PRATICA

Al momento dell'acquisto bisogna annusare lentamente e profondamente, anche più volte, dei fascetti di fieno e poi attribuire un punteggio al prodotto seguendo la tabella 3.

Tabella 3: Valutazione del fieno in base all'odore

PARAMETRO: ODORE ESAME: OLFATTIVO	PUNTEGGIO ODORE
Profumo molto gradevole, ricco, persistente, con aromi di erbe e di fiori	3
Profumo gradevole, anche se non ricco e persistente	2
Odore scipito. Odore di secco, di vecchio, di polvere. Odore di bruciato, di cotto, di tabacco. Odori estranei, anche leggeri (di stalla, di carburanti...)	1
Odore di muffa, di marcio	0

## 5-PRESENZA DI IMPURITA'

Le impurità sono tutti quegli elementi estranei (naturali/artificiali) che possono provocare problemi agli animali o alterare le qualità sanitarie e nutrizionali del prodotto finale. Ad esempio il semplice inquinamento "da presenza di terra", potrebbe aumentare la presenza di clostridi nel latte, provocando gonfiore tardivo nelle forme di formaggio.

Le impurità possono essere classificate in:

**LIEVI:** presenza di specie erbacee non appetibili

**MEDIE:** presenza di foglie secche, rovi, corteccia...

**GRAVI:** presenza di sassi, plastica, vetro, terra...

## INFORMAZIONE PRATICA

Al momento dell'acquisto bisogna osservare attentamente i balloni e i fascetti di fieno prelevati, per capire l'entità delle impurità presenti. Possiamo attribuire un punteggio al fieno seguendo la tabella 4.

Tabella 4: Valutazione delle impurità in un fieno

PARAMETRO: IMPURITA' ESAME: VISIVO	PUNTEGGIO IMPURITA'
Completa assenza di qualsiasi materiale non foraggero e/o di essenze di scarso pregio	3
Impurità di tipo lieve in modeste quantità	2
Impurità di tipo medio-lieve in quantità ridotte	1
Molte impurità di tipo medio Impurità di tipo grave anche in quantità ridotte, se possono influenzare lo stato di salute degli animali o interferire con la qualità dei prodotti	0

Una volta eseguite tutte queste osservazioni, possiamo arrivare alla valutazione finale del nostro fieno!

Bisogna sommare tutti i punteggi dati al foraggio, per potergli attribuire una classe di qualità, come riportato nella tabella 5.

Tabella 5: Classi di qualità del fieno

PUNTEGGIO COMPLESSIVO	CLASSE DI QUALITA'
20	OTTIMA
18-19	QUASI OTTIMA
16-17	MOLTO BUONA
14-15	DISCRETA
12-13	SUFFICIENTE
10-11	INSUFFICIENTE
5-9	INSODDISFACENTE
0-4	PESSIMA



## QUANTO COSTA IL FIENO?

Il prezzo del fieno è molto variabile perché dipende: dall'annata, dal periodo in cui si acquista, dal tipo di fieno (medica o graminacee), dal taglio, dalla modalità di fienagione (essiccato o disidratato) e anche dalla zona geografica in cui ci si trova.

Per conoscere i prezzi si possono consultare le quotazioni delle borse merci (Bologna, Alessandria, Torino...) o dei siti specializzati nella vendita di prodotti agricoli.

## ***CONSIGLI DAGLI ALLEVATORI!***

*“Le prime volte fatevi accompagnare sempre da qualcuno più esperto, che conosca bene il foraggio e che sappia valutare le caratteristiche del prodotto”*

...

*“Prima di cambiare fornitore, informatevi da altri allevatori o agricoltori sul vostro nuovo commerciante”*

...

*“Quando distribuite il fieno in stalla, cercate di spostarlo e movimentarlo il meno possibile, per evitare di perdere tutte le foglioline che sono la parte più pregiata e appetibile”*

...

*“Il colore verde tendente al giallino è una caratteristica favorevole perché significa che il fieno è leggermente fermentato e quindi molto appetibile per gli animali”*

...

*“Non date fieno di scarto ai capretti o alle asciutte, loro sono il futuro produttivo e riproduttivo della vostra stalla”*

**Fonte:** Trimestrale ANAPRI -2015-

*Fondamenti di zootecnia*

**Ringrazio:** Vincenzo Boldini (laureando in Scienze Agrarie e allevatore)

Carlo e Luca Isacchi (allevatori)

A cura di Irene Valsecchi